

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
Дата подписания: 25.11.2025 17:30:21
Уникальный программный ключ:
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b564cf0da

Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

26.11.2025

Меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся в Базовой общеобразовательной школы
Филиала СГПИ в г. Железноводске на 2025 учебный год
для 1 - 4 классов (за счет бюджета)

ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: _____
Директор Базовой общеобразовательной
школы филиала СГПП в г. Железноводске
В. В. Решетникова

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.,
Т.В. Мнацаканян

Сезон: Осень-зима № рецептуры		Возраст: 7-11 Наименование блюда		Пищевые в-ва, г				Энерг. Ценность, ккал		Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
		Выход, г	Цена,	Б	Ж	У	К	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe		
ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ																
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	10,9	12,59	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	01,7		
№304	Рис отварной	150	12,55	6,12	6,08	32,90	214,3	0,3	5,0	0,021	21,4	20,6	207,2	4,7		
№388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	11,76	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6		
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,40	0,13	0,02	15,2	62,0	0,0004	12,83	0,0	2,4	4,4	2,0	00,4		
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,10	0,00	0,000	9,70	6,90	27,00	0,80		
		685	90,51	19,23	19,53	80,26	572,20	0,43	31,13	0,01	185,00	59,28	390,70	10,17		
ОБЕД 8 ДЕНЬ																
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупной рисовой со сметаной	250/5	12,69	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75		
№1011/331 сб. 2011,2005	Тфтели рубленые из грудки птицы с соусом основным	90/50	38,50	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7		
№203	Макароны отварные с маслом	150	8,21	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8		
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70		
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8		
х/к	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,22	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20		
Итого обед:		795	66,83	29,98	39,12	135,19	844,10	0,65	27,73	1,46	155,96	114,91	255,44	11,95		
Итого за день:		1480	157,34	49,21	58,65	215,45	1416,30	1,08	58,86	1,47	340,96	174,19	646,14	22,12		

Ответственный по питанию Хорош. Сестр.
Мед. сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканян

Согласовано:
Директор Базовой общеобразовательной
школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В.Решетникова

26.11.2025

**Меню горячего питания (завтраков) для организации питания учащихся
обучающихся в 5-9 классах,
пользующихся льготой на горячее питание
для Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске**

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 2

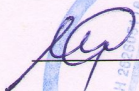
Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- септ уны	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Неделя: 2			Энерг. Ценност ь,ккал	Возраст: 3-9 класс			Минеральные вещества,мг			
				Пищевые в-ва,г				Витамины, мг						
				Б	Ж	У		К	В1	С				
ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ														
№181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	10,28	16,6	9,7	30,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№14	Масло сливочное крестьянское с массовой долей 72,5%	15	14,40	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№376	Чай с сахаром	200/15	1,52	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		590	28,03	19,28	17,31	58,93	573,40	0,22	5,96	0,30	59,90	85,70	157,30	3,76

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.


Т.В. Мнацаканян



Согласовано:
Директор Базовой общеобразовательной
школы Филиала СГПИ в г. Железноводске
В.В. Решетникова


В.В. Решетникова



26.11.2025

**Меню горячего питания (завтрак) для учащихся 5-9 классов
Базовой общеобразовательной школе Филиала СГПИ в г. Железноводске
пользующихся отдельной льготой на горячее питание(дети участников СВО) на 2025-2026 учебный го,**

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)
Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 2

Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценнос ть,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мг	Са	Р	Ев

1 неделя

ЗАВТРАК & ЛЕНЬ

№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	13,15	16,6	9,7	40,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	15	14,40	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№ 15	Сыр Российский	20	12,18	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№376	Чай с сахаром	200/15	1,52	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
х/к	Хлеб пшеничный	30	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
		590	79,25	20,18	21,45	40,53	499,70	0,10	1,96	0,40	47,70	163,00	191,30	2,56

Ответственный по питанию

Мед сестра